

T S4/7

4/7/1

DIALOG(R) File 351:Derwent WPI

(c) 2002 Thomson Derwent. All rts. reserv.

010930530

WPI Acc No: 1996-427480/199643

**Provençal-type sauce contg. basil, oil, other vegetables and spices -
be used with variety of dishes and avoids having to make different sau
for each dish in course of meal**

Patent Assignee: LUCHER R (LUCH-I)

Inventor: LUCHER R

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
FR 2731321	A1	19960913	FR 955729	A	19950510	199643 B

Priority Applications (No Type Date): FR 955729 A 19950510

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan Pg	Main IPC	Filing Notes
FR 2731321	A1	6	A23L-001/39	.

Abstract (Basic): FR 2731321 A

Provençal-type sauce comprises 10-40 wt.% basil, at least 30 w
oil, as well as other vegetables and spices. Also claimed is the p
of the above sauce which comprises centrifuging the vegetables in
to dehydrate them and adding the oil followed by the other ingredi

The sauce comprises (per kg): 160 g fresh basil, 6 g dried bas
100 g carrots, 142 g tomatoes, 170 g cucumber, 5 g parsley, 32 g
garlic, 300 g sunflower oil, 50 g olive oil, 8 g salt, 2 g pepper
28 g harissa.

USE - The sauce can be used with a variety of dishes and avoid
having to make a different sauce for each dish in the course of a
Dwg.0/0

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23L-001/39

?

10-41

11-11

PAGE BLANK (USPTO)

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 731 321

②1 N° d'enregistrement national :

95 05729

⑤1 Int Cl⁶ : A 23 L 1/39

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 10.05.95.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : 13.09.96 Bulletin 96/37.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : *LUCHER ROBERT — FR.*

⑦2 Inventeur(s) :

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire :

⑤4 COMPOSITION DE SAUCE AROMATIQUE A BASE DE BASILIC.

⑤7 Composition de sauce aromatique de type provençal
comprénant en poids entre 10 et 40% de basilic et au
moins 30% d'huile ainsi que d'autres légumes tels que ca-
rottes, tomates, ail et des épices tels que du poivre ou de
l'harissa.

FR 2 731 321 - A1



La présente invention concerne les sauces condimentaires et en particulier une composition de sauce aromatique à base de basilic.

Il existe de nombreuses variétés de sauces à base de condiments, que ce soit des sauces à l'ail, à la tomate, au basilic... qui portent des noms variés tels que : sauce béarnaise, sauce provençale, sauce tartare.

Ces différentes sauces ne conviennent pas pour tous les plats. Il est donc courant de changer plusieurs fois de sauce au cours d'un même repas.

C'est pourquoi le but de l'invention est de fournir une sauce standard du type provençal convenant pour accomoder de nombreux plats.

L'objet de l'invention est donc une composition de sauce aromatique de type provençal à base de basilic dans une proportion en poids de 10 à 40% et contenant en poids au moins 30% d'huile.

A part le basilic qui est l'élément indispensable de la sauce, cette dernière contient d'autres légumes tels que carottes, tomates, concombre, persil, ail.

La sauce contient également des épices telles que du poivre, de l'harissa. Elle contient également du sel.

La fabrication de la sauce commence par une centrifugation des légumes destinée à les déshydrater. Une fois les légumes déshydratés, on ajoute l'huile qui peut être de l'huile d'olive de tournesol ou un mélange des deux. Cet apport d'huile a pour but de remplacer l'eau enlevée des légumes par la centrifugation et bien sûr de conserver la sauce sans altération.

Le basilic est bien entendu du basilic frais, mais il est toutefois possible de rajouter au mélange formant la sauce, une petite quantité de basilic sec.

Un exemple de composition de sauce répondant le mieux au but de l'invention est donné ci-après pour un poids de 1kg

basilic frais	160g
basilic sec	6g
carottes	100g
tomates	142g
concombre	170g
persil	5g
ail	32g
huile tournesol	300g
huile d'olive	50g
sel	8g
poivre.....	2g
harissa	28g

REVENDEICATIONS

=====

- 1 Composition de sauce de type provençal comprenant en poids entre 10 et 40% de basilic et au moins 30% d'huile, ainsi que d'autres légumes et des épices.
- 2 Composition selon la revendication 1, comprenant en poids 16% de basilic frais.
- 3 Composition selon la revendication 2, comprenant 2, comprenant en poids 0.6% de basilic sec.
- 4 Composition selon la revendication 1,2 ou 3, comprenant 30% d'huile de tournesol et 5% d'huile d'olives.
- 5 Composition selon l'une quelconque des revendications précédentes ayant le contenu suivant pour 1kg :

basilic frais	160g
basilic sec	6g
carottes	100g
tomates	142g
concombre	170g
persil	5g
ail	32g
huile tournesol	300g
huile d'olives	50g
sel	8g
poivre	2g
harissa	28g

6 Procédé de fabrication d'une composition de sauce selon l'une quelconque des revendications précédentes consistant à centrifuger les légumes de façon à les déshydrater, à ensuite ajouter l'huile et enfin à ajouter les autres ingrédients.

INSTITUT NATIONAL

de la

PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

RAPPORT DE RECHERCHE
PRELIMINAIREétabli sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la rechercheFA 514478
FR 9505729

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS		Revendications concernées de la demande examinée
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	
X	US-A-4 572 836 (A.I.BAKAL)	1
A	* revendications 1-6 *	2-6
	* colonne 4, ligne 33-42 *	

A	DE-B-29 24 358 (MAIZENA)	1
	* revendications 1,2 *	
A	* colonne 5, ligne 24-48 *	2-6
	* colonne 5, ligne 53-62 *	
	* colonne 6, ligne 10-14; exemples 1,2 *	

A	FR-A-2 091 686 (A.RICCI)	1
	* revendications 1-9 *	
A	* exemple *	2-6

A	US-A-3 071 475 (E.STOHR)	1-6
	* le document en entier *	

A	P.MONTAGNE 'Nouveau Larousse Gastronomique' 1981, LAROUSSE, PARIS page 848 * "Soupe au pistou(cuisine italienne)"*	1-6

		DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.CL.6)
		A23L
Date d'achèvement de la recherche		Examineur
11 Janvier 1996		Van Moer, A
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES		
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : pertinent à l'encontre d'un moins une revendication ou arrière-plan technologique général O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		
T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons ----- & : membre de la même famille, document correspondant		

1

EPO FORM 1503 QLEZ (PWC13)